

# MACARRÃO COM MOLHO VEGETARIANO DE QUEIJO

## INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de cebola picada  
1 dente de alho triturado  
100 g de ricota defumada (ou tofu)  
2 colheres (sopa) de amido de milho  
1 pitada de noz noscada  
300 ml de leite  
1 caixa de creme de leite  
Salsinha e cebolinha picadas (a gosto)  
Sal a gosto  
1 pacote de macarrão(de sua preferência)  
50 g de queijo de sua preferência  
Parmesão ralado para polvilhar  
Azeite para refogar

## MODO DE PREPARO

Refogue a cebola no azeite, acrescente o alho, em seguida coloque o amido de milho com a noz moscada dissolvidos em um pouco de leite mexa, acrescente o restante do leite e o sal, mexendo sempre até engrossar

Quando estiver encopardo, acrescente as ervilhas frescas já fervidas e os queijos

Desloque o fogo e acrescente o creme de leite, a salsinha e a cebolinha e misture bem

Enquanto prepara o molho, cozinhe o macarrão

Despeje o macarrão em um refratário, coloque o molho por cima, salpique o parmesão ralado e leve ao forno para gratinar

Pode salpicar castanhas trituradas também

Está receita é ovo lacto vegetariana

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4890-macarrao-com-molho-vegetariano-de-queijo.html>